

MERLOT Selection 2018 | gehaltvoll | balanciert



STECKBRIEF

Einheit | Flasche 0.75 L
Jahrgang | 2018
Riede/Lage | Hochacker
Boden | Braunerde mit sandigem Lehm
Alter der Rebstöcke | 30 Jahre
Kultur | Mittelkultur (5500 Stöcke/ha)
Ernte | 25. September 2018
Flaschenfüllung | 2. Feber 2021
Verschlussart | Schraubverschluss

VINIFIZIERUNG | AUSBAU

Vinifizierung | traditionelle Maischegärung im temperaturkontrollierten Edelstahltank, überbrausen der Maische, biologischer SA im Barrique
Ausbau | 20 Monate im Holz, 500 L u. 225 L

CHARAKTERISTIK

Duft nach reifen Heidelbeeren, kandierten Orangen und dunkler Schokolade sowie nach wunderschönen Edelholznoten.
Präsente Würze am Gaumen, Tabak, gehaltvolle, balancierte Textur, fruchtiger Schmelz, markantes Tanninfinish mit Anklängen von fruchtsüßen Aromen. Sehr eleganter, strukturierter Wein mit Potential!

ANALYSEWERTE

Alkohol | 14 vol.%
Restzucker | 1 g/l
Säure | 5,6 g/l

EMPFEHLUNGEN

Speisenempfehlung | würzige, mediterrane Vorspeisen; gebratenes oder gegrilltes (rotes) Fleisch
Optimale Serviertemperatur | 15° - 17°